



SAVE THE DATE
Kulinarik Festival
Donnerstag, 14.08.2025

Infos und Tickets coming soon...

SPEISEKARTE

„Nichts ist von mehr Genuss,
als sich der Verführung hinzugeben.“

- Oliver W. Schwarzmann -

SAISONALE EMPFEHLUNGEN

DUROC RÜCKEN

Balsamico Schalotten · Kartoffelknödel

26,5

GARNELE

Risotto · rote Paprika · Frühlingszwiebel

19,5

GESCHMORTES RINDSSCHULTERBLATT

Schwarzwurzel · Wacholdersauce

19

ZUM FINALE

SAUERRAHM CRÈME BRÛLÉE

Bananen - Himbeerragout · Sauerrahm - Bananeneis

11,5

PISTAZIENTEIGTASCHE

Orange · Vanille

12

EINFACH VORAB ODER AUCH NEBENBEI

BIO-BROT - BÄCKEREI JOSEPH

Gewürzbutter · Gewürze

5,5

GRÜNE OLIVEN AUS ITALIEN

Olivenöl · Zitrone

6

GREENVIEH BRUSCHETTA

Ciabatta - hausgemacht · Tomate · Basilikum · Knoblauch · Olivenöl

11,5

GEHACKTES VOM HEIMISCHEN RIND | 120g

Romanasalat · Parmesan · getrocknete Tomaten · Olive

Toastbrot - hausgemacht

26,5

TAGLIOLINI ALS VORSPEISENPORTION

Trüffelrahmsauce · Blattspinat · Parmesan · eingelegter schwarzer Trüffel

16,5

GEMISCHTER SALAT

Hausdressing

8

GRÜNER SALAT

Hausdressing · Kirschtomaten

7,5

AUS DEM SUPPENTOPF

TAGESSUPPE

7

KAROTTEN - KOKOSCREMESÜPPCHEN

Ingwer · Sesam

8,5

KLARE RINDERBOUILLON

Kräuterfrittaten · Schnittlauch

7

GULASCHSUPPE - hausgemacht

BIO-BROT - Bäckerei Joseph

10

VOM HOLZKOHLEGRILL

VOM RIND AUS ÖSTERREICH

Rinderrückensteak | 250g

32

„Ladysteak“ – Rinderfilet | 150g

35,5

Rinderfiletsteak | 250g

43,5

Chateaubriand für 2 Personen | 600g

Wartezeit ca. 45 Minuten

Bestellung bis 19:45 Uhr möglich

99

VOM SCHWEIN AUS ÖSTERREICH

Spareribs vom Kräuterschwein • mariniert mit BBQ-Sauce

19,5

VOM HENDL AUS ÖSTERREICH

½ ausgelöstes Hendl

18,5

AUS TIROLER GEWÄSSERN

Filet von der Lachsforelle

19,5

WIE DARF ´S SEIN?

rare - stark blutig
medium rare - blutig
medium - rosa
medium well - fast durch
well done - durch

BEILAGEN À LA GREENVIEH

KNOBLAUCHBROT

6,5

STEAKHOUSE FRIES

Sauerrahm-Dip • Ketchup

7

TRÜFFEL FRIES

Trüffel-Mayonnaise • Parmesan

8

GEBRATENE JUNGE KARTOFFELN

Sauce Rouille

7,5

ZUCHINI - PAPRIKA GEMÜSE

Salbei

7,5

OFENKARTOFFEL

Sauerrahm-Dip • Schnittlauch

7

CORN RIBS

Kräuterbutter

6,5

LAUWARMER SPECK-KRAUTSALAT

7

HAUSGEMACHTE DIPS ZUR WAHL

SAUERRAHM-DIP

1,7

KETCHUP - hausgemacht

1,7

KRÄUTERBUTTER

2

AIOLI - KNOBLAUCHMAYONNAISE

frische Petersilie

2

SAUCE ROUILLE

2

TRÜFFEL-MAYONNAISE

2,2

PFEFFER-PORTWEINJUS

6,5

MANCHES HAT IMMER SAISON

GREENVIEH „SUSHI DOG“

Gebackene Sushirolle • Lachsforelle • Avocado • Sojasprossen • Ingwer

VORSPEISE 14,5
HAUPTSPEISE 22,5

NUDEL BOWL

Kartoffelbandnudeln - hausgemacht • Rinderfiletstreifen
würziger Fond • Seitlinge • Karotten • Junglauch

21,5

GREENVIEH BURGER | 200g

Burger vom Mieminger Plateau-Rind • Sesambrötchen - Bäckerei Schluifer
Rohschinken • Rucola • Tomatenmayo • Parmesan • rote Zwiebel

18

TAGLIOLINI

Trüffelrahmsauce • Blattspinat • Parmesan • eingelegter schwarzer Trüffel

20,5

TAGLIOLINI LIEBER ALS VORSPEISENPORTION?

16,5

SCHLUTZKRAPFEN MIT ROTE BEETE GEFÜLLT

Krensauce • Hartkäse • Schnittlauch

18,5



auf Wunsch veggie | vegan

MANCHES HAT IMMER SAISON

GREENVIEH CURRYWURST

Bratwurst vom Mieminger Plateau-Kalb
pikante Currysauce • Steakhouse Fries • Ketchup • Sauerrahm-Dip

15

WIENER SCHNITZEL VOM KALB in Butterschmalz gebacken

wahlweise serviert mit ...

Kartoffeln • frischer Petersilie • Preiselbeeren
Kartoffelsalat - hausgemacht • Preiselbeeren
Steakhouse Fries • Preiselbeeren

29

TAGLIOLINI BOLOGNESE

Tagliolini • Fleischsauce vom Mieminger Plateau-Rind • Parmesan

13,5

GREENVIEH HIRTENMAKKARONI

Makkaroni • Tomaten • Champignons • Speck • frische Kräuter

13,5

AUS DER SALATECKE

GREENVIEH SPEZIALSALAT

gebackener Kuhmilchfrischkäse · Basilikumdressing
Blattsalate · Oliven · Kirschtomaten

19

wahlweise serviert mit ...

Hühnerbruststreifen | Rinderfiletscheiben

+ 8 | + 17,5

SALAT HUHN

gebratene Hühnerbrust · Blattsalate · Karotten · Pinienkerne · Hausdressing

19

auf Wunsch mit Tiroler Kürbiskernöl

+ 2,5

GEMISCHTER SALAT

Hausdressing

8

GRÜNER SALAT

Hausdressing · Kirschtomaten

7,5

GRÜNER | GEMISCHTER BEILAGENSALAT

Hausdressing

6 | 6,5

LIEBLINGSGERICHTE KLEINER GENIESSER

MAKKARONI BOLOGNESE

Makkaroni • Fleischsauce vom Mieminger Plateau-Rind • Parmesan

10,5

HIRTENMAKKARONI

Makkaroni • Tomaten • Champignons • Speck • frische Kräuter

10,5

FISCHSTÄBCHEN

Kartoffeln • Mayonnaise

11,5

GEBACKENE HÜHNERSTREIFEN | KINDERGERICHT

wahlweise serviert mit ...

Kartoffeln • Ketchup

Steakhouse Fries • Ketchup

13,5

GRILLWÜRSTEL

Steakhouse Fries • Ketchup

11

DESSERTS FÜR KLEINE GENIESSER

PALATSCHINKEN

1 Stück

Vanilleeis · Schokoladensauce · Schlagobers

6,5

SMARTIES EISBECHER

Vanilleeis · Erdbeereis · Schlagobers · bunte Smarties

6

EISCLOWN

Vanilleeis · Schokoladeneis · Schlagobers · Schokobrause

6

ERDBEERBECHER

Erdbeereis · Zitroneneis · Schlagobers · frische Erdbeeren

7

KÜHLE ERFRISCHUNGEN

GEMISCHTES EIS

drei cremige Eissorten

5,4

GEMISCHTES EIS MIT SCHLAGOBERS

drei cremige Eissorten • Schlagobers

6

SORBET

eine Kugel Sorbet - hausgemacht • Prosecco

6,5

GERÜHRTER EISKAFFEE

Vanilleeis • Kaffee • Schlagobers

8

ERDBEERTRAUM

Vanilleeis • Erdbeereis • frische Erdbeeren • Schlagobers

9,5

COUPE DÄNEMARK

Vanilleeis • Schokoladensauce • Schlagobers

9

HEISSE LIEBE

Vanilleeis • Schlagobers • warme Himbeeren

9,5

KÜHLE ERFRISCHUNGEN

GREENVIEH SCHOKOLADENTRAUM

Schokoladeneis • Erdbeereis • Schokoladenspuma
Knusperschokolade • frische Erdbeeren

9,5

KÜRBIS VANILLE

Vanilleeis • Tiroler Kürbiskernöl • Kürbiskrokant

6

GREENVIEH EIS-PALATSCHINKEN

2 Stück

Vanilleeis • Schokoladensauce • Schlagobers

9,5

GREENVIEH MARILLEN-PALATSCHINKEN

2 Stück

Marillenmarmelade • Staubzucker

8

GREENVIEH MILCHSHAKES

Schokolade | Erdbeere | Vanille

7,5

KUCHEN

AUSWAHL AUS UNSERER VITRINE

gerne servieren wir eine Auswahl feiner Kuchen
und Torten aus unserer Vitrine

TOPPINGS

EIS

eine Kugel Eis der Sorte ...

Erdbeere | Vanille | Schokolade | Haselnuss

1,8

SORBET

eine Kugel

2

SCHLAGOBERS

eine Portion

0,7

SCHOKOLADENSAUCE

eine Portion

2,5

WARME HIMBEEREN

eine Portion

4,5

VANILLESAUCE

eine Portion

1,5

MARINIERTE ERDBEEREN

eine Portion

6

KULINARISCHE VIELFALT

Um unseren Gästen ein abwechslungsreiches Speisenangebot mit Gerichten für jeden Geschmack bieten zu können, kombinieren wir regionale Lebensmittel mit „überregionalen“ Produkten.

Auch über unsere Landesgrenzen hinaus gibt es hervorragende Produkte. Diese werden sorgfältig ausgewählt, wobei wir natürlich besonders auf den Anbau, die Produktion und Lieferung sowie auf die Qualität Acht geben.

Sowohl für die Gestaltung unserer Speisekarte als auch beim Bezug unserer Lebensmittel arbeiten wir in engem Austausch mit unseren Partnerbetrieben. Höchste Qualität, Saisonalität und Verfügbarkeit in ausreichender Menge sind für die Auswahl entscheidend.

Zudem legen wir großen Wert darauf, stets das beste Produkt zu einem fairen Preis für den Produzenten auszuwählen.

REGIONALE LIEFERANTEN

FLEISCH- UND WURSTWAREN AUS ÖSTERREICH

Firma À la carte · Haiming

FRISCHE GEMÜSESORTEN AUS ÖSTERREICH

Firma Kofler · Landeck

FLEISCH VOM MIEMINGER PLATEAU

Metzgerei Klima · Mieming

TIROLER KERNÖL

Familie Reich · Silz

FISCH AUS TIROLER GEWÄSSERN

Mrak Raimund · Längenfeld

MILCHPRODUKTE

Tirol Milch

BIO-KARTOFFELN

Familie Heinz · Silz

WAGYUFLEISCH

Wagyuhof Tirol · Aldrans

BIO-BROT

Bäckerei Joseph · Wien

BIO-KRESSE

Stefan Gritsch | Farmionic · Telfs

BURGER BROT

Bäckerei Schluifer · Oberhofen